

Pils

Preußische Biermanufactur GmbH

# Preußens Pilsener

**Besonderheit:**

PH-Wert: 4,32°, Diacetyl: 0,01 mg/l



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		gelb , glanzfein
	<b>Geruch</b>		Gras, Zitrone, Kräuter, grüner Apfel
	<b>Geschmack</b>		Zitrone, Gras, Kräuter
	<b>Mundgefühl</b>		erfrischend prickelnde Textur
	<b>Bittere</b>		angenehme Bittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
	<b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das gelbe, glanzfeine Pilsner mit weißem Schaum steigt mit zarten Zitrusdüften und grasig-kräuterigen Elementen in die Nase. Der gut rezente, prickelnde Anklang unterstreicht den schlanken Körper. Zusammen mit den zitronigen Basistönen verbreiten sich die grasigen und leicht an Wildkräuter erinnernden Geschmacksnoten geradlinig auf der Zunge. Mit einer sehr gut eingebundenen und deutlich schmeckbaren Bittere klingt das Bier langsam aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)